

FICHA TÉCNICA

FLOR DE NATUR DE BACALAO

Pág.: 1/1
Edición: 3

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

NOMBRE CIENTÍFICO:	Gadus morhua.
INGREDIENTES:	Bacalao y sal.
PRESENTACIÓN:	Pieza: 600/700 g ■ — Uni/Caja: 4 ■ Entero
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Centro de lomo de bacalao.
COND. DE CONSERVACIÓN:	En refrigeración entre 0 y 3 ºC.
COND. DE TRANSPORTE:	En vehículos con habitáculo refrigerado entre 0 y 5 ºC.
VIDA ÚTIL:	30 días en refrigeración.
MODO DE EMPLEO:	Producto listo para ser consumido.

ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

ENVASE UNITARIO:	Bolsa plástica cerrada a vacío en estuche de cartón.

COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto	Sección de centro de lomo de bacalao.
Color	Blanco propio de la especie.
Aroma	Suave.
Sabor	Delicado por el bajo contenido en sal y un adecuado porcentaje de humedad.
Textura	Suave consistencia.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS y CONTAMINANTES QUÍMICOS:

En base al Reglamento 1441/2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
En base al Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES :
(Las variaciones que pueden existir se deben a que las materias primas, pueden presentar oscilaciones según la época del año, tamaño de las piezas, punto de origen, porción anatómica, fase del ciclo reproductor, etc.)

Humedad	70,0 %
Grasa	1,0 %
Proteína	22,2 %
Cenizas	7,0 %
Hidratos de Carbono	0 %
Energía	96 Kcal/100g

PROCESO DE ELABORACIÓN:

DESCRIPCIÓN:	Partiendo de una materia prima seleccionada, el pescado es salado con sal seca y posteriormente secado.